

Alessi, Casalinghi altro per la cucina

Monica Klamburg, Redattori/Stylist



Cocina

¡Cocinar en un pispás!

Trucos para pasar menos tiempo entre fogones y ganarlo para ti

Acelera el proceso

Si desalas bacalao en casa...

Es la manera de que te salga más barato. Es un proceso largo, pero puedes pasarlo de 4 a 2 días.

✳ **LO NORMAL** es sumergirlo en agua sin que toque el fondo (con colador) y cambiar el agua varias veces durante los 4 días.

✳ **SI TRAS LAS** primeras 24 horas sustituyes el agua por leche y añades un diente de ajo, en 24 horas más estará desalado.

✳ **SI TIENES MUCHA PRISA**, desmenuza el bacalao en agua templada y cámbiala tres veces. Así, bastarán tres horas para desalarlo.



Congela las salsas para tener siempre un plato especial

La pechuga o la merluza a la plancha ganan mucho si las aderezas con una salsa. Para que no pierdas tiempo elaborándolas cada vez, haz más cantidad cuando las prepares para otros platos que las incorporan como base

de su receta –la bechamel de las croquetas, la boloñesa de los macarrones...-. Congélaslas en bolsas especiales para el baño María. Cuando las necesitas, se calientan directamente dentro de la olla de agua hirviendo.

Asados en un periquete

En muchos casos –recetas de pollo o pavo, patatas...–, puedes acelerar el proceso con solo hervir el alimento previamente durante unos minutos. No se notará nada



¡Te sorprenderá!

* Pelar en pocos segundos

PATATAS HERVIDAS

Antes de cocerlas, hazles un corte fino en el centro por todo su perímetro.

• **Tras cocerlas**, mételas en agua con hielo 5 segundos. La piel saldrá con solo tirar de cada lado.

HUEVOS DUROS

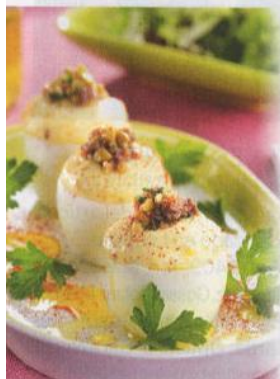
Cuando estén fríos, golpéalos en un extremo y pellizca para quitar un trozo de cáscara. Haz igual con el otro lado.

• **Sopla** por uno de los agujeros: saldrá entero.

UNA CABEZA DE AJOS

Da un golpe seco en la cabeza con una maza de mortero para separar los dientes.

• **Mételos** en un cuenco amplio, tápalos con otro igual y agita con fuerza.



Por si tienes un antojo repentino

Sorbetes instantáneos de frutas

Si ahora que empieza a hacer más calor te apetece uno, pero no tienes en casa, no renuncies a él. En segundos puedes tener listo un sorbete.



✳ **INTRODUCE** en una bolsita de plástico el zumo de la fruta que quieras. Ciérrala.

✳ **MÉTELA** en otra con cubitos de hielo, sal y agua. Ciérrala y agita con fuerza unos segundos. Saca el zumo con un sacabolos de helado. ¡Estará congelado!

Bate las claras con rapidez

Puedes lograr unas claras a punto de nieve en menos tiempo del que empleas habitualmente.

• **El secreto** está en añadirles una pizca de sal, no más de la que cabe entre dos dedos.

• **Es importante** no pasarte con ella, sobre todo si vas a usar las claras para elaborar repostería.

